





Process for the preparation of an alcoholic beverage

Patent number: DE3150283
Publication date: 1982-10-21
Inventor: RIES RENE (LU)
Applicant: RIES RENE (LU)
Classification:
- **International:** C12G3/00
- **European:** C12G3/12
Application number: DE19813150283 19811218
Priority number(s): LU19800083022 19801219

Also published as:

 NL8105551 (A)
 LU83022 (A)
 FR2496687 (A)
 BE891542 (A)

Abstract not available for DE3150283

Abstract of corresponding document: **FR2496687**

Process for the preparation of an alcoholic beverage by fermenting a sugar-containing must, distillation of the fermented must and maturation of the distilled product. The sugar-containing must employed is a mixture of natural honey produced by bees, and water, to which yeasts are added before fermentation. The product obtained is a schnaps whose odour is reminiscent of the flavour of the honey employed.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

THIS PAGE BLANK (USPTO)

⑯ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑪ **DE 31 50 283 A 1**

⑤ Int. Cl. 3:
C 12 G 3/00

⑳ Aktenzeichen:
㉔ Anmeldetag:
㉕ Offenlegungstag:

P 31 50 283.0
18. 12. 81
21. 10. 82

[Faint, illegible text, possibly a stamp or signature]

③① Unionspriorität: ③② ③③ ③①
19.12.80 LU 83022

⑦② Erfinder:
gleich Anmelder

⑦① Anmelder:
Ries, René, Luxembourg, Esch-sur-Alzette, LU

⑦④ Vertreter:
Kador, U., Dipl. Chem. Dr.rer.nat.; Klunker, H., Dipl.-Ing.
Dr.rer.nat., Pat.-Anw., 8000 München

⑤④ **»Verfahren zur Herstellung eines alkoholischen Getränkes«**

Verfahren zur Herstellung eines alkoholischen Getränkes durch Fermentation eines Zuckers enthaltenden Mostes, Destillation des fermentierten Mostes und Reifung des destillierten Produktes. Als zuckerhaltiger Most wird eine Mischung aus natürlichem Bienenhonig und Wasser eingesetzt, dem vor der Fermentierung Hefepilze zugegeben werden. Das erhaltene Produkt ist ein Schnaps, dessen Geruch an das Aroma des eingesetzten Honigs erinnert.
(31 50 283)

DE 31 50 283 A 1

DE 31 50 283 A 1

K 13 829/3we

René Ries
33, Rue du Dix-Septembre
Esch-sur-Alzette
Luxembourg

Verfahren zur Herstellung eines alkoholischen
Getränkes

P a t e n t a n s p r ü c h e

1. Verfahren zur Herstellung eines alkoholischen Getränkes durch Fermentation eines zuckerhaltigen Mostes, Destillation des fermentierten Mostes und Reifung des Destillationsproduktes, dadurch gekennzeichnet, daß der zuckerhaltige Most durch Mischen von natürlichem Bienenhonig und Wasser hergestellt wird und vor der Fermentierung Hefepilze zugegeben werden.
- 5
2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der zuckerhaltige Most, der der
- 10

...

BEST AVAILABLE COPY

19-12-81
- 2 -

Fermentierung unterworfen wird, 0,35 - 0,40 kg und insbesondere 0,36 kg Honig je Liter enthält und 4g Hefepilze je Liter zugegeben werden.

5 3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch g e -
k e n n z e i c h n e t, daß der Most der Fermentierung
in Eichenfässern bei einer Temperatur von etwa 18°C
während drei Tagen unterworfen wird.

10 4. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3,
dadurch g e k e n n z e i c h n e t, daß die
Destillation des fermentierten Mostes in einem Kupfen-
destillierkolben nach Entfernung von schaubildenden
und schwammigen auf der Oberfläche schwimmenden
15 Substanzen vorgenommen wird.

5. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 4,
dadurch g e k e n n z e i c h n e t, daß das
destillierte Produkt mit Wasser verdünnt wird und
20 dann einer Reifung während mindestens vier Monaten
bei einer mittleren Temperatur von 5°C unterworfen
wird.

6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch g e k e n n -
25 z e i c h n e t, daß die Reifung in Eschenholzfasern
durchgeführt wird.

30

...

35

BEST AVAILABLE COPY

10.12.81
- 3 -

Die Erfindung bezieht sich auf ein Verfahren zur Herstellung eines alkoholischen Getränkes durch Fermentation eines zuckerhaltigen Mostes, Destillation des fermentierten Mostes und Alterung
5 bzw. Reifung des Destillationsproduktes.

Seit altersher ist Honigwasser bekannt, das aus Wasser und Honig besteht. Dieses Getränk wurde manchmal fermentiert aber nie destilliert.

10

Mit dem erfindungsgemäßen Verfahren wird ein neues alkoholisches Getränk durch die Verwendung eines neuen Ausgangsproduktes erhalten.

15 Gegenstand der Erfindung ist ein Verfahren zur Herstellung eines alkoholischen Getränkes durch Fermentation eines zuckerhaltigen Mostes, Destillation des fermentierten Mostes und Reifung des Destillations-
20 zuckerhaltige Most durch Mischen von natürlichem Bienenhonig und Wasser hergestellt wird und vor der Fermentierung Hefepilze zugegeben werden.

25 Der der Fermentierung unterworfenene zuckerhaltige Most enthält etwa 0,35 - 0,40 kg, vorzugsweise 0,36 kg Honig je Liter und es ist vorteilhaft, ihm etwa 0,04 kg Hefepilze (*saccharomyces cerevisinae*) je Liter zuzugeben.

30

Die Fermentation wird vorzugsweise in einem Eichenfaß durchgeführt und zwar vorzugsweise während drei Tagen bei einer gleichbleibenden Temperatur von etwa 18°C.

BEST AVAILABLE COPY

1910:01
- 4 -

Die Destillation des fermentierten Mostes wird durchgeführt nachdem schaubildende und schwammige, auf der Oberfläche schwimmende Substanzen entfernt wurden. Man destilliert vorzugsweise in einer Destillationsvorrichtung aus Kupfer, die beispielsweise mit Masut beheizt werden kann. Man erhält auf diese Weise eine Flüssigkeit mit etwa 80 Vol.% Alkohol, die man mit destilliertem Wasser verdünnt, um beispielsweise ein Produkt mit 50 Vol.% Alkohol zu erhalten.

Die Reifung des destillierten und wie beschrieben verdünnten Produktes erfolgt vorzugsweise in mehr als vier Monaten, beispielsweise in einer Keller bei einer mittleren Temperatur von 5°C. Zu diesem Zweck wird das Produkt vorteilhafterweise in Eschenholzfässer gefüllt.

Nach der Reifung erhält man ein Produkt, das eine leichte Trübung aufweisen kann, welche auf eine Ausfällung von Eiweißstoffen zurückgehen dürfte. Es ist einfach, diese Trübung durch Filtration zu beseitigen.

Das auf diese Weise erhaltene alkoholische Getränk zeigt bemerkenswerte organoleptische Eigenschaften. Sein äußerst angenehmer Geruch erinnert leicht an das Aroma des eingesetzten Honigs. Der Geschmack ist kräftig, feurig aber nicht zu streng.

Die Erfindung wird nachstehend anhand eines Beispiels näher erläutert.

...

BEST AVAILABLE COPY

18.12.81

- 5 -

Beispiel

- Als Ausgangsprodukt wurde ein Bienenhonig aus einem Gebiet verwendet, wo die Bienen im wesentlichen Klee- und Lindenblüten frequentieren.
- Der Honig enthielt 72,5 % Zucker (Glucose, Fructose, Saccharose, Melibiose und Melicitose). Die Nichtzuckerbestandteile beliefen sich auf 3,2%, wovon 0,5% Eiweiß, 0,2% organische Säuren und 0,2% Asche waren. Eine mikroskopische Untersuchung zeigte die Anwesenheit von Pollen. Das Produkt enthielt etwa 22 % Wasser. Es wies einen aromatischen charakteristischen Geschmack auf.
- Die Behandlung umfaßte folgende Stufen: Fermentation, Destillation und Reifung (Alterung).
- Zur Fermentierung wurden 360 kg des oben beschriebenen Honigs in Leitungswasser (mit einer Härte von 8 gemäß der französischen Härteskala) eingebracht, um 1000 Liter zuckerhaltigen Most zu erhalten. Es wurde in Eichenholzfässern gearbeitet. Dann wurden 4 kg Hefepilze (*saccharomyces cerevisiae*) zugegeben, bei diesem Beispiel die Hefe HEF1000/Trocken-Reinzuchtheife LW 128-91.
- Der zuckerhaltige Most wurde 3 Tage fermentiert und und zwar bei einer Temperatur von etwa 18°C.
- Danach wurde gleich die Destillation des fermentierten Mostes vorgenommen. Vorher wurden mit einem Schaumlöffel schaubildende und schwammige, auf der Oberfläche schwimmende Substanzen entfernt. Danach wurde die Destillation in einem Destillierkolben aus Kupfer durchgeführt, der mit Masut geheizt wurde. Auf diese

...

BEST AVAILABLE COPY

19.12.81

- 6 -

Weise wurden 105 Liter alkoholischer Flüssigkeit mit einem Gehalt von etwa 80 Vol.% Alkohol erhalten. Das Destillat wurde mit destilliertem Wasser verdünnt, so daß 167 Liter Flüssigkeit mit 50 Vol.% Alkohol erhalten wurden.

Zur Reifung wurde das destillierte und auf 50 % verdünnte Produkt in ein Eschenholzfaß eingebracht, das in einem Keller gelagert wurde, in dem eine mittlere Temperatur von 5°C herrschte. Die Reifung wurde wenigstens vier Monate durchgeführt.

Das erhaltene Produkt wurde schließlich in Flaschen abgefüllt. Häufig zeigt sich eine leichte Trübung, die durch eine Ausfällung von Eiweiß hervorgerufen wird. In diesem Fall genügt es, das Produkt zu filtrieren, bevor es in die Flaschen gefüllt wird.

BEST AVAILABLE COPY

THIS PAGE BLANK (USPTO)